

Fougasse à la mozzarella et tomates confites

Pour deux fougasses :

Pour la pâte :

470g de farine T55

28cl d'eau tiède

2 CS d'huile d'olive

1 cs de miel

1 sachet de levure de boulanger

1 cc de sel

herbes de Provence, origan et romarin

250g de mozzarella coupée en dés

100g de tomates confites (tomates séchées marinées dans l'huile d'olive) coupées en lanières

100g de gruyère râpé

quelques olives vertes

Pétrissez tous les ingrédients pour faire la pâte. Laissez lever sous un torchon humide pendant 3 heures.

Étalez la pâte sur un plan fariné en ovale. Disposez les ingrédients sur la moitié inférieure. Repliez avec l'autre moitié et ré-étalez légèrement en donnant de nouveau la forme ovale. Saupoudrez avec le gruyère et disposez les olives. Incisez à différents endroits.

Faites cuire à 220° pendant 15 minutes.